

PAELLA EXPERIENCE

BY CARLOS CASES

2026





En El Wake – La Paella Experience

Déjate llevar por la auténtica tradición española de la mano del **Chef Carlos Cases.**

Sumérgete en los sabores más representativos de nuestra cultura mientras el chef prepara un viaje gastronómico pensado para disfrutar, compartir y descubrir la esencia de la gastronomía de España.

Podréis disfrutar de una selección de tapas típicas españolas y bebidas que completan la experiencia.

La experiencia culmina con la degustación de la paella recién, elaborada con ingredientes frescos y técnicas tradicionales, en un ambiente relajado, festivo y lleno de sabor que se convierte en un puente entre tradición y celebración, creando instantes que se viven con el corazón y permanecen en la memoria.

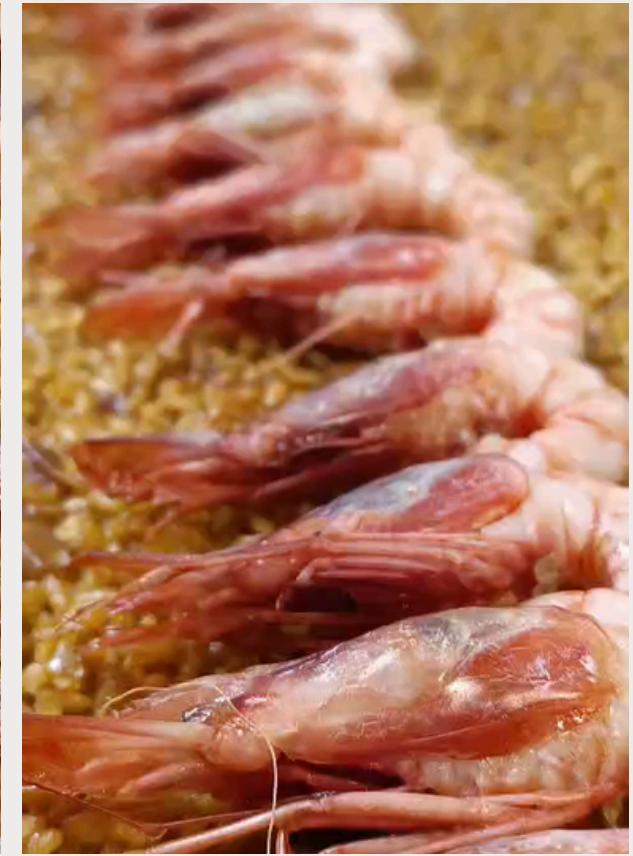
El sabor de un momento inolvidable.

Menú Paella Experience

Aperitivo	Aperitivo la Barceloneta
Cocktail	Gilda del País Vasco
	Gazpacho andaluz
	Jamón de bellota con pan de coca y tomate
	Cecina de león con almendra frita y AOVE
	Croquetas de jamón
	Croquetas de gamba roja de Palamós
	Patatas bravas estilo "Bar Tomas"
	Tabla de quesos D.O.
	Ensaladilla con ventresca de bonito
	Tortilla de patata
	Pescadito frito
Cocktail	Paella
	Arroz de gamba roja
El Postre	Surtido de Repostería "El Wake Experience"
La Bodega	Sangría, vino tinto y vino blanco Refrescos y cerveza

Pax Mínimo: 45 Personas.

Precio: 89 € + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.



Condiciones Generales

Los Precios Incluyen

La bodega: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona.

Un director de sala y su equipo.

Un Chef y su equipo.

Los Precios No Incluyen

Material, roturas incluidas.

Alquiler del espacio.

Barra libre y resopón.

Flores y decoración.

Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)

El 10 % de IVA.

Información Adicional

Duración del Cocktail: 2:00 H. Cualquier extensión del horario deberá ser coordinada previamente y cotizado aparte.

Todas las necesidades externas se cotizarán con el cliente (con previo aviso).

Para garantizar un servicio óptimo, el Chef Carlos Cases realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio.

En estos menús no está incluido el alquiler de material. En el caso de utilizar nuestro material tendría un coste de 34 € p/p, rupturas incluidas. Si quieren, les ofrecemos la posibilidad de contratar el material con empresas dedicadas al alquiler de material: Todo Hostelería.

Confirmaciones

La celebración quedará confirmada en el momento en que se haya abonado la paga y señal del 25% del total. El pago de la totalidad se realizará 72 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.

Cancelaciones

Hasta 15 días antes del evento, se devuelve hasta el 100% del prepago.

Hasta 10 días antes del evento, se retorna hasta el 75% del prepago.

Hasta 5 días antes del evento, se retorna hasta el 50% del prepago.

Con menos de 5 días antes del evento, no se retorna el prepago, que será facturado en concepto de gastos de cancelación, no pudiéndose utilizar en eventos futuros.

En caso de No show, total o parcial, el cliente asume las bajas de los comensales que no se presenten, pagando el 100% de los menús encargados.

Causa Mayor

Son causas mayores, los fenómenos atmosféricos impredecibles como los terremotos, los huracanes o las riadas. También lo son los motines, aunque se descartan las huelgas programadas. Las enfermedades, excepto aquellas que obliguen por ley al confinamiento, o restrinjan la movilidad, no son causas mayores. En todo caso, estas causas justificarían a las personas afectadas, no a las demás que puedan formar parte del grupo o reserva.

D E J A D E
I M A G I N A R L O Y
V A M O S
A C R E A R L O J U N T O S





Contacto

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos

[@elwakeevents](https://twitter.com/elwakeevents)

[@carloscscaseschef](https://twitter.com/carloscscases)